

SNI

SNI 01-3837-1995

Standar Nasional Indonesia



Asparagus dalam kemasan

ICS 67.080.20

Badan Standardisasi Nasional



Daftar isi

	Halaman
1 Ruang lingkup	1
2 Definisi.....	1
3 Syarat mutu.....	1
4 Cara pengambilan contoh	5
5 Cara uji	6
6 Syarat penandaan	7
7 Cara pengemasan	8

Asparagus dalam kemasan

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, syarat penandaan dan syarat pengemasan.

2 Definisi

Asparagus dalam kemasan adalah produk yang diolah dari bagian tunas berbagai varietas tanaman *Asparagus officinale L.*, yang dengan atau tanpa dikupas atau tidak dikupas, dikemas dengan air atau media cair, zat tambahan yang sesuai, diproses dengan pemanasan yang cocok, sebelum atau sesudah dikemas.

3 Syarat mutu

3.1 Syarat fisika, kimia dan mikrobiologi

Syarat fisika, kimia dan mikrobiologi sesuai tabel di bawah ini :

Tabel

No	Uraian	Satuan	Persyaratan
1	Keadaan		
1.1	Keadaan kemasan sebelum dan sesudah dieram	-	normal
1.2	Keadaan isi		
1.2.1	Bau	-	normal
1.2.2	Rasa	-	normal
1.2.3	Tekstur	-	normal
1.3	Keadaan larutan		
1.3.1	Warna	-	normal

1.3.2	Bau	-	normal
1.3.3	Rasa	-	normal
2	Rongga udara	% v/v	maks. 10
3	Bobot tuntas	% b/b	min. 55
4	Bahan tambahan makanan	sesuai SNI 01-0222-1995	
5	Bahan asing	-	tidak boleh ada
6	Cemaran logam		
6.1	Timbal (Pb)	mg/kg	maks. 2,0
6.2	Tembaga (Cu)	mg/kg	maks. 30,0
6.3	Seng (Zn)	mg/kg	maks. 40,0
6.4	Timah (Sn)	mg/kg	maks. 40,0 (250,0) *
6.5	Mercuri	mg/kg	maks. 0,03
7	Cemaran arsen (As)	mg/kg	maks. 1
8	Cemaran mikroba		
8.1	Total bakteri	koloni/g	maks. 50
8.2	Bakteri anerob	koloni/g	tidak boleh ada
8.3	Escherichia coli	APM/g	tidak boleh ada
8.4	Salmonella	koloni/100mg	tidak boleh ada

* Kemasan dalam kaleng

3.2 Spesifikasi

3.2.1 Bentuk

3.2.1.1 Bentuk tunas panjang atau bentuk tombak panjang (long shoots or long spear) terdiri dari bagian pucuk dan bagian yang panjangnya lebih dari 18 cm tetapi tidak kurang dari 15 cm.

3.2.1.2 Bentuk tunas atau bentuk tombak (shoots or spear) terdiri dari bagian pucuk dan bagian batang dan panjangnya tidak lebih dari 15 cm tetapi tidak kurang dari 10,5 cm.

3.2.1.3 *Tips* atau *Points* terdiri dari bagian pucuk dan bagian batang yang panjangnya tidak lebih dari 10,5 cm tetapi tidak kurang dari 4 cm.

3.2.1.4 Potongan dan bagian pucuk (cuts and heads) atau bentuk tombak yang dipotong-potong (cuts spear) terdiri dari bagian batang yang dipotong melintang dengan atau tanpa bagian pucuk yang panjangnya tidak lebih dari 6 cm tetapi tidak kurang dari 2 cm. Paling sedikit terdapat 20% potongan-potongan dengan bagian pucuk, kecuali apabila bentuk tombak (spears) dipotong menjadi potongan-potongan yang panjangnya 3 cm atau kurang, paling sedikit terdapat 10% potongan-potongan bagian pucuk.

3.2.1.5 Potongan-potongan (cuts) terdiri dari bagian batang yang dipotong melintang panjangnya tidak lebih dari 6 cm. Mungkin terdapat potongan bagian pucuk.

3.2.2 Bentuk yang diizinkan

3.2.2.1 Ukuran panjang untuk macam bentuk yang tertera pada butir 3.2 akan dinyatakan terpenuhi bila :

- a) ukuran panjang yang terbanyak dari satuan-satuan contoh terletak pada ukuran panjang seperti yang ditunjukkan pada spesifikasi bentuk.
- b) panjang satuan-satuan tersebut seragam.

3.2.2.2 Panjang yang seragam ini berdasarkan rata-rata contoh, yang berarti :

- a) Bentuk tunas panjang (long shoots) tunas (shoots), pucuk (Tips).
Sekurang-kurangnya 75% dari satuan yang ada mempunyai panjang lebih kurang 1 cm dari satuan terbanyak dan sekurang-kurangnya 95% dari satuan yang ada mempunyai panjang lebih 2 cm dari satuan terbanyak.
- b) Bentuk potongan-potongan dan pucuk (cuts and heads) sekurang-kurangnya 75% dari satuan yang ada mempunyai panjang lebih kurang 1 cm dari satuan terbanyak dan 90% dari satuan yang ada mempunyai panjang lebih dari 2 cm dari satuan terbanyak.

3.2.3 W a r n a

3.2.3.1 Putih : warna putih, krem atau putih kekuning-kuningan; dari asparagus yang ada mempunyai bagian pucuk yang berwarna biru, hijau, hijau muda atau hijau kekuning-kuningan, tidak boleh lebih dari 20%.

3.2.3.2 Bagian pucuk warna putih dan biru atau putih dan hijau :

Bentuk tunas panjang (long shoots), bentuk tunas (shoots) dan Tips yang berwarna putih, krem atau putih kekuning-kuningan yang mungkin bagian ujung dan bagian sekitarnya berwarna biru, hijau, hijau muda atau hijau kekuning-kuningan, tetapi tidak boleh lebih dari 25% dari yang ada berwarna seperti di atas yang meliputi lebih dari separuh panjang asparagus.

3.2.3.3 Hijau : Asparagus berwarna hijau, hijau muda atau hijau kekuning-kuningan; dari asparagus yang ada bagian dasar yang berwarna putih, krem atau putih kekuningan-kuningan, tidak boleh lebih dari 20% tetapi warna tersebut tidak meliputi lebih dari separuh panjang satuan asparagus.

3.2.3.4 Campuran : terdiri dari campuran asparagus yang berwarna putih, krem, putih kekuning-kuningan, biru, hijau, hijau muda atau hijau kekuning-kuningan.

3.2.4 Petunjuk ukuran asparagus

Bentuk tunas panjang, tunas potongan-potongan dapat ditunjukkan menurut ukuran asparagus sebagai berikut :

Ukuran tunggal	Asparagus yang dikupas	Asparagus yang tidak dikupas
Kecil	sampai dengan 3 mm	sampai dengan 10 mm
Sedang	lebih dari 8 mm sampai dengan 13 mm	lebih dari 10 mm sampai dengan 15 mm
Besar	lebih dari 13 mm sampai dengan 18 mm	lebih dari 15 mm sampai dengan 20 mm
Sangat Besar	lebih dari 18 mm	lebih dari 20 mm
Campuran	Adalah suatu campuran dua atau lebih jenis ukuran.	

3.2.4.1 Garis tengah

Garis tengah bentuk tunas panjang, tunas, atau potongan adalah garis maksimum pada bagian asparagus yang paling tebal, diukur tegak lurus pada poros memanjang.

3.2.4.2 Petunjuk kesesuaian terhadap ukuran

- a) Bilamana produk diperdagangkan dengan bentuk ukuran tunggal pada butir 3.2.4 berbeda dengan bentuk campuran maka satuan contoh harus sesuai dengan garis tengah yang telah ditetapkan untuk masing-masing bentuk ukuran, kecuali itu tidak boleh lebih dari 25% yang dalam wadah merupakan satuan-satuan yang mempunyai ukuran yang berbatasan.
- b) Untuk penggolongan bentuk ukuran, maka beberapa satuan atau wadah contoh yang melampaui persyaratan 25% seperti tercantum pada butir a, akan dinyatakan cacat atau rusak.
- c) Sejumlah produk akan dinyatakan memenuhi persyaratan/kriteria mengenai bentuk ukuran tunggal, bilamana jumlah yang cacat seperti yang ditetapkan pada butir b tidak melebihi jumlah yang diterima dalam rencana pengambilan contoh.

Keterangan :

Komposisi

Media kemasan cair bahan-bahan lain yang sesuai sebagai berikut :

- a) Garam, cuka
- b) Sukrosa, sirop gula inversi, dekstrosa, sirop glukose, sirop glukose kering.
- c) Mentega atau lemak atau minyak binatang atau tumbuh-tumbuhan lain yang dapat dimakan. Jika ditambahkan mentega, banyaknya maksimum 3% dari produk akhir.
- d) Zat pati (pati alami, pati modifikasi secara fisik atau enzimatis) hanya jika menggunakan mentega atau lemak atau minyak hewani atau nabati.

4 Cara pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 19-0428-1989, *Petunjuk pengambilan contoh padatan* dan SNI 19-0429-1989, *Petunjuk pengambilan contoh cairan dan semi padatan*

5 Cara uji

5.1 Pemeriksaan keadaan kemasan

5.1.1 Kaleng sesuai SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*.

5.1.2 Kemasan lain sesuai petunjuk/peraturan berlaku yang ada.

5.2 Keadaan isi

Cara uji keadaan isi sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 1.2.

5.3 Keadaan larutan

Cara uji keadaan larutan sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 1.2.

5.4 Pemeriksaan rongga udara

Cara uji pemeriksaan rongga udara sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 3.

5.5 Bobot tuntas

Cara uji bobot tuntas sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 2.

5.6 Bahan tambahan makanan

Cara uji bahan tambahan makanan sesuai dengan SNI 01-2894-1992, *Cara uji bahan tambahan makanan/bahan pengawet*.

5.7 Benda asing

Periksa isi contoh apakah mengandung bahan lain atau serangga atau bagian lain dari serangga yang tidak sesuai.

5.7.1 Serangga

5.7.1.1 Prinsip

Pengamatan dengan menggunakan kaca pembesar.

5.7.1.2 Peralatan

- a) lempeng kaca
- b) kaca pembesar

5.7.1.3 Cara kerja

Contoh sebanyak ± 25 g ditekan di antara dua lempeng kaca sampai setebal 2-5 mm. Setelah itu biarkan selama 24 jam dan diamati permukaan kaca keduanya dengan menggunakan kaca pembesar. Diperhatikan apakah ada jejak-jejak bekas ulat atau serangga.

5.8 Cemarkan logam

Cara uji cemarkan logam, sesuai dengan SNI 19-2896-1992, *Cara uji cemarkan logam*.

5.9 Cemarkan arsen

Cara uji cemarkan arsen sesuai dengan SNI 19-2896-1992, *Cara uji cemarkan logam*, butir 6.

5.10 Cemarkan mikroba

Cara uji cemarkan mikroba sesuai dengan SNI 19-2897-1992, *Cara uji cemarkan mikroba*.

6. Syarat penandaan

Syarat penandaan sesuai dengan UU RI No. 23 Tahun 1992 tentang Kesehatan dan peraturan yang berlaku.

7. Cara pengemasan

Produk dikemas dalam wadah yang tertutup kedap tidak dipengaruhi dan mempengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.



BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id